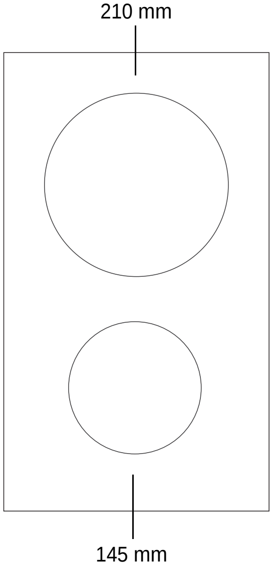
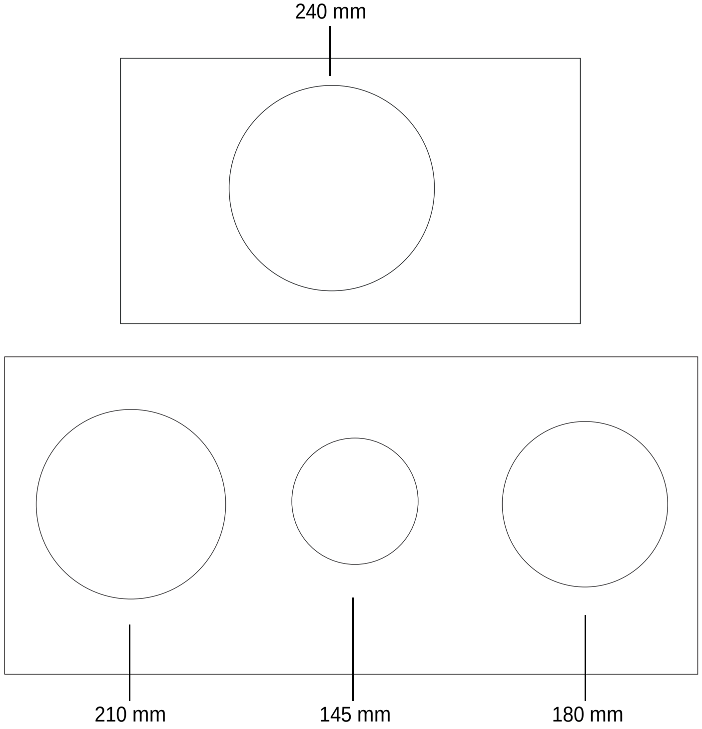
Instruccions d'ús

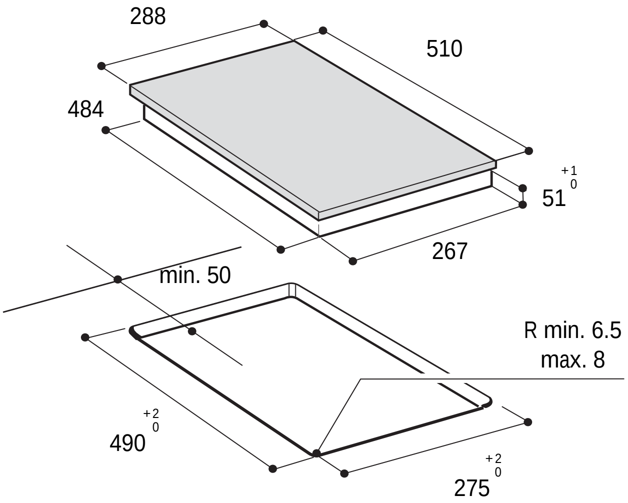




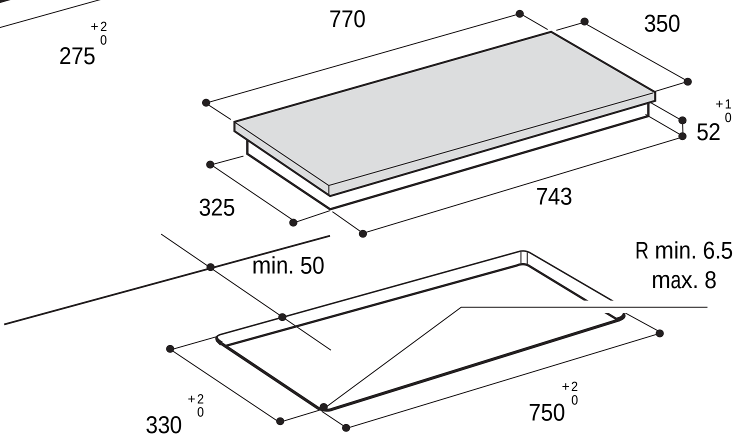
Domino 300

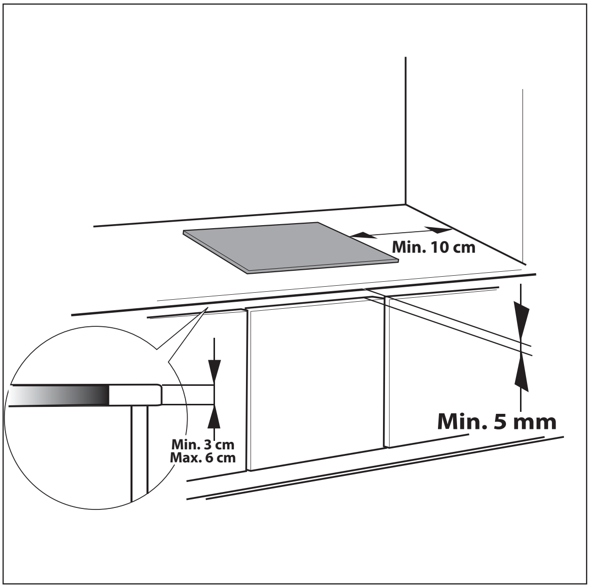
77x35

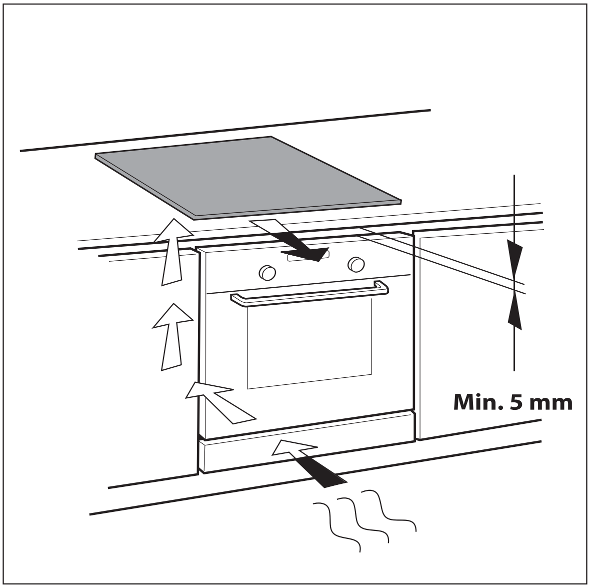
Domino 300



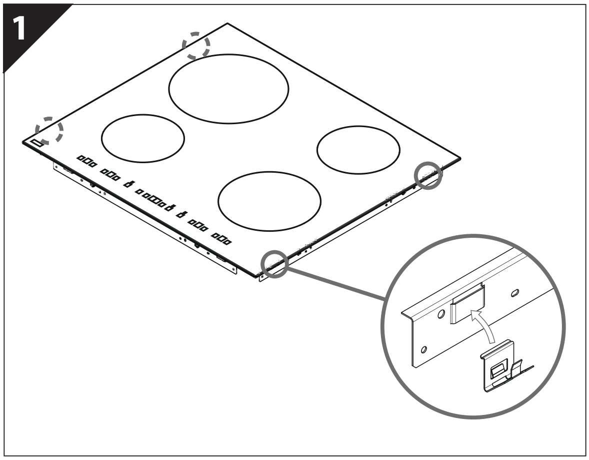
77x35



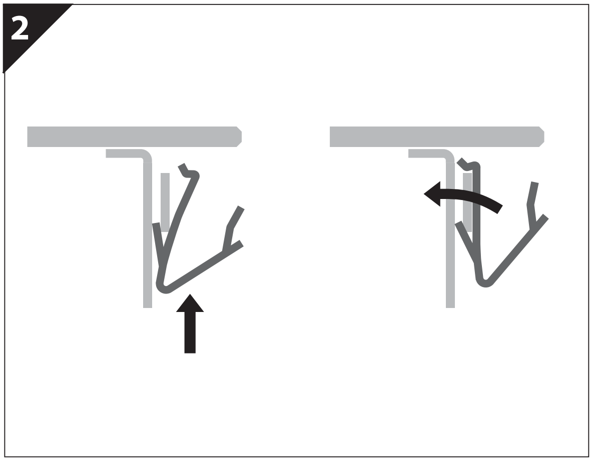




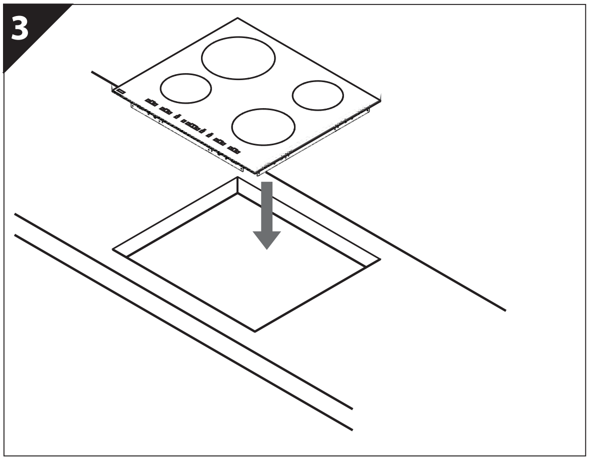
1



2



3



INSTRUCCIONS IMPORTANTS DE SEGURETAT

Aquestes instruccions també estaran disponibles al lloc web: www.bauknecht.eu

LA VOSTRA SEGURETAT I LA DELS ALTRES ÉS MOLT IMPORTANT

Aquest manual i l'aparell mateix proporcionen missatges importants de seguretat que s'han de llegir i respectar sempre.

Aquest és el símbol de perill, relatiu a la seguretat, que avisa els usuaris de riscs potencials per a ells mateixos i per als altres.
Tots els missatges de seguretat porten al davant el símbol de perill i les paraules següents:

PERILL — **Indica una situació perillosa que, si no s'evita, provocarà lesions greus.**

ADVERTÈNCIA — **Indica una situació perillosa que, si no s'evita, podria provocar lesions greus.**

Tots els missatges rellevants per a la seguretat especifiquen el risc potencial al qual fan referència i indiquen com reduir el risc de lesions, danys i descàrregues elèctriques a causa d'un ús incorrecte de l'aparell. Assegureu-vos de complir aquestes normes:

- Fer servir guants de protecció per dur a terme el desembalatge i les operacions d'instal·lació.
- Abans de realitzar cap feina d'instal·lació, cal desconnectar l'aparell del subministrament elèctric.
- La instal·lació i el manteniment els ha de dur a terme un tècnic especialitzat seguint les instruccions del fabricant i la normativa local de seguretat vigent. No repareu ni substituïu cap part de l'aparell a menys que s'indiqui expressament al manual de l'usuari.
- L'aparell ha d'estar connectat a terra.
- La substitució del cable d'alimentació l'ha de fer un electricista qualificat. Contacteu amb un centre de servei autoritzat.
- El cable d'alimentació ha de ser prou llarg per connectar l'aparell, muntat al moble, a la presa de corrent.
- Per tal que la instal·lació compleixi les normatives de seguretat vigents, cal fer servir un interruptor omnipolar amb una separació mínima entre contactes de 3 mm.
- No feu servir cables d'extensió ni endolls múltiples.
- No tibeu el cable d'alimentació de l'aparell.
- Les parts elèctriques no poden quedar accessibles a l'usuari després de la instal·lació.
- L'aparell s'ha dissenyat exclusivament per a la cocció domèstica d'aliments. No es permet cap altre ús (com ara escalfar habitacions). El fabricant renuncia a tota responsabilitat per l'ús inapropiat o l'ajustament incorrecte dels comandaments.
- El dispositiu i les seves parts accessibles s'escalfen durant l'ús. S'ha de parar atenció per no tocar els elements escalfadors. Els infants (de 3 a 8 anys) i infants molt petits (de 0 a 3 anys) han de mantenir-se'n allunyats tret que se supervisin contínuament.
- Els nens més grans de 8 anys i les persones amb capacitats físiques, sensorials o mentals reduïdes o manca d'experiència i coneixements poden fer servir aquest aparell si estan supervisats o han rebut instruccions sobre l'ús segur de l'aparell i si comprenen els perills als quals s'exposen. Els nens no poden jugar amb el dispositiu. Els nens no poden realitzar la neteja ni el manteniment d'usuari sense supervisió.
- No toqueu els elements escalfadors de l'aparell ni durant ni després de l'ús. No deixeu que l'aparell toqui la roba o altres materials inflamables fins que tots els components s'hagin refredat completament.
- No col·loqueu materials inflamables a sobre o a prop de l'aparell.
- Els olis i greixos sobreescalfats s'encenen fàcilment. Pareu atenció quan cuineu aliments rics en greixos i oli.
- S'ha d'instal·lar un panell separador (no es proporciona) al compartiment de sota de l'aparell.

- Si la superfície té esquerdes, apagueu l'aparell per evitar la possibilitat de descàrregues elèctriques (només en el cas d'aparells amb superfícies de vidre).
- L'aparell no s'ha dissenyat per fer-lo servir mitjançant un temporitzador extern o un sistema de control remot independent.
- La cocció sense supervisió en una placa amb greix o oli pot ser perillosa i pot provocar un incendi. NO intenteu apagar MAI un incendi amb aigua; apagueu l'aparell i després cobriu la flama amb una tapa o una manta ignífuga.
  Perill d'incendi: no deseu objectes sobre les superfícies de cocció.
- No feu servir netejadores de vapor.
- No col·loqueu objectes metàl·lics, com ara ganivets, forquilles, culleres i tapes, sobre la superfície de la placa, ja que es poden escalfar.
- Després de l'ús, apagueu la placa amb el comandament i no us refieu del detector de cassoles (només en el cas d'aparells que funcionen per inducció).

CONSERVACIÓ DEL MEDI AMBIENT

Rebuig del material d'embalatge

El material d'embalatge és 100% reciclable i ve marcat amb el símbol de reciclatge (♲). Les diferents parts de l'embalatge no s'han de dispersar al medi ambient, s'han d'eliminar d'acord amb les normatives locals.

Eliminació

Aquest aparell compleix la Directiva Europea 2012/19/CE sobre Residus d'Aparells Elèctrics i Electrònics (WEEE).
En garantir que aquest aparell s'elimina correctament, l'usuari pot ajudar a evitar les possibles conseqüències negatives per al medi ambient i la salut de les persones.
El símbol de l'aparell o la documentació que l'acompanya indica que no s'hauria de tractar com la brossa domèstica sinó que s'hauria de portar a un centre de recollida apropiat per al reciclatge d'aparells elèctrics i electrònics (WEEE).

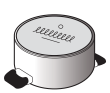
Consells per a l'estalvi d'energia

Per aconseguir uns resultats òptims, es recomana:
- Fer servir olles i cassoles amb una amplada de la base igual a la de la zona de cocció.
- Feu servir només olles i cassoles amb un fons pla.
- Quan sigui possible, fer servir tapes per a les olles durant la cocció.
- Fer servir una olla de pressió per estalviar encara més energia i temps.
- Col·locar l'olla al mig de la zona de cocció marcada a la placa de cocció.

DECLARACIÓ DE CONFORMITAT CE

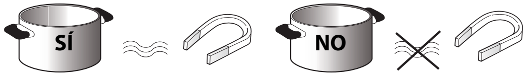
- Aquest aparell s'ha dissenyat, fabricat i comercialitzat d'acord amb els requisits de seguretat de la Directiva de «Baixa tensió» 2006/95/CE (que substitueix la 73/23/CEE i les esmenes posteriors) i les normes de protecció de la Directiva «EMC» 2004/108/CE.
- Aquest aparell compleix els requisits de disseny ecològic dels reglaments europeus núm. 66/2014 de conformitat amb la Norma europea EN 60350-2.

ABANS DE L'ÚS



IMPORTANT: Les zones de cocció no s'encendran si les olles no són de la mida correcta. Feu servir només olles que tinguin el símbol de "SISTEMA D'INDUCCIÓ" (il·lustració al costat). Col·loqueu l'olla a la zona de cocció requerida abans d'encendre la placa de cocció.

OLLES I CASSOLES PREEXISTENTS



Feu servir un imant per comprovar si l'olla és apropiada per a la placa d'inducció: les olles i les cassoles no són adequades si no les atreu un imant.
- Assegureu-vos que el fons de les olles sigui suau, ja que la placa d'inducció es podria ratllar. Comproveu els plats.
- No col·loqueu mai olles o cassoles calentes a la superfície del tauler de control de la placa d'inducció. Podríeu provocar-hi danys.

AMPLADES RECOMANADES DE LA PART INFERIOR DE LES OLLES

XL	Ø 28 cm	Ø 17 cm → 28 cm	M	Ø 18 cm	Ø 12 cm → 18 cm
L	Ø 21 cm	Ø 15 cm → 21 cm	S	Ø 14,5 cm	Ø 10 cm → 14,5 cm

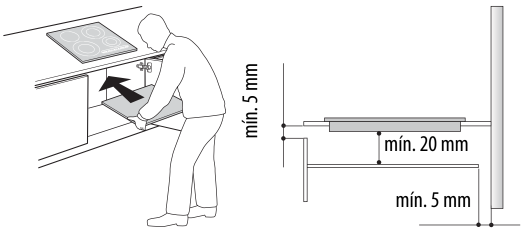
INSTAL·LACIÓ

Després de desembalar el producte, comproveu si ha sofert danys durant el transport. En cas de problemes, poseu-vos en contacte amb el distribuïdor o el servei postvenda.

PREPARACIÓ DEL MOBLE PER A LA INSTAL·LACIÓ

⚠ ADVERTÈNCIA

- **Instal·leu un panell separador a sota de la placa.**
- **La part inferior del producte ha de quedar inaccessible després de la instal·lació.**
- **En cas que instal·leu un forn a sota de la placa, no hi interposeu el panell separador.**



- La distància entre la cara inferior de l'aparell i el panell separador ha de respectar les dimensions que s'indiquen a la il·lustració.
- Per tal de garantir el funcionament correcte del producte, no obstruïu l'espai mínim necessari entre la placa i la part superior de la unitat (mín. 5 mm).
- Si instal·leu un forn a sota de la placa, assegureu-vos que el forn tingui un sistema de refrigeració.
- No instal·leu la placa a sobre d'un rentavaixelles o una rentadora per tal que els circuits electrònics no estiguin en contacte amb vapor o humitat, que els podria danyar.
- Per a una instal·lació de muntatge encastat, poseu-vos en contacte amb el servei postvenda per sol·licitar el kit de muntatge amb caragols 4801 211 00112.
- Per extreure la placa del taulell, feu servir un tornavís (no es proporciona) per desbloquejar els ressorts des de la secció inferior de l'aparell.

CONNEXIÓ ELÈCTRICA

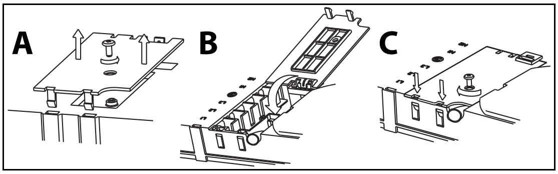
⚠ ADVERTÈNCIA

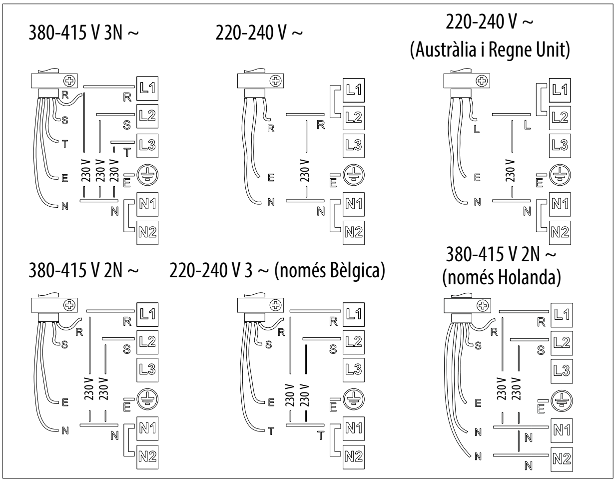
- **Desendolleu l'aparell de l'alimentació.**
- **La instal·lació l'ha de dur a terme personal qualificat que conegui la normativa d'instal·lació i seguretat vigent.**
- **El fabricant declina qualsevol responsabilitat pels danys a les persones, als animals i a la propietat que es puguin derivar de l'incompliment de les instruccions que es proporcionen en aquest capítol.**
- **El cable d'alimentació ha de ser prou llarg per permetre que la placa es pugui retirar del taulell.**
- **Assegureu-vos que la tensió que s'especifica a la placa de característiques de la part inferior de l'aparell sigui la mateixa que la del subministrament elèctric.**

Connexió al bloc de terminals

Per a la connexió elèctrica, feu servir un cable H05RR-F com s'especifica a la taula següent.

Cables	Quantitat x mida
220-240 V ~ + ⏚	3 x 4 mm^2
220-240 V 3 ~ + ⏚	4 x 1,5 mm^2
380-415 V 3N ~ + ⏚	5 x 1,5 mm^2
380-415 V 2N ~ + ⏚	4 x 1,5 mm^2

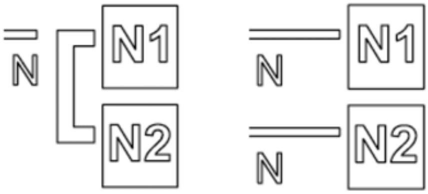




Important:

- D'acord amb el diagrama de cablatge (vegeu la il·lustració) conserveu o retireu els ponts de metall entre els caragols del bloc de terminals L1-L2 i N1-N2.
- Assegureu-vos que els sis caragols del bloc de terminals estiguin caragolats després de connectar els cables.

Exemple de pont present (esquerra) o absent (dreta). Vegeu el diagrama de cablatge per a més informació (els ponts poden estar entre L1-L2 i entre N1-N2).



Connecteu el cable de connexió a terra groc/verd al terminal amb el símbol ⏚.
Aquest cable ha de ser més llarg que els altres cables.

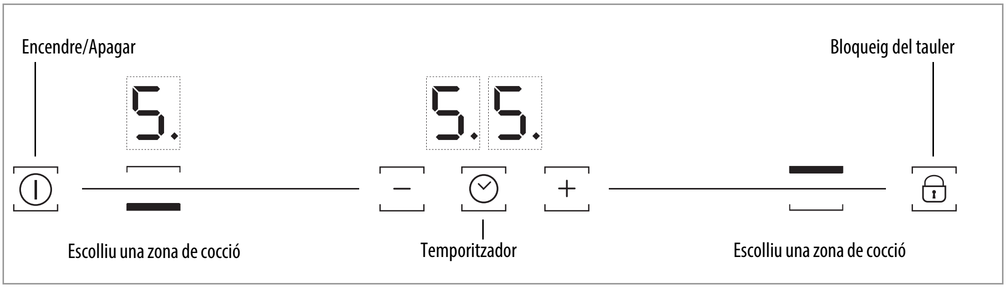
1. Retireu la coberta del bloc de terminals (A) afluixant el caragol i introduint la coberta a la frontissa del bloc de terminals (B).
2. Inseriu el cable d'alimentació a l'abraçadora per a cables i connecteu els cables al bloc de terminals com s'indica al diagrama de connexions que es troba a prop seu.
3. Fixeu el cable d'alimentació amb l'abraçadora per a cables.
4. Tanqueu la coberta (C) i caragoleu-la al bloc de terminals amb el caragol que heu retirat prèviament.

Cada vegada que es connecta l'alimentació, la placa de cocció realitza una comprovació automàtica durant uns segons.
Si la placa de cocció ja té un cable d'alimentació, seguiu les instruccions que es proporcionen amb el cable. Connecteu l'aparell a l'alimentació mitjançant un interruptor multipolar amb una separació mínima entre contactes de 3 mm.

INSTRUCCIONS D'ÚS

Descripció del tauler de control

Tauler de control

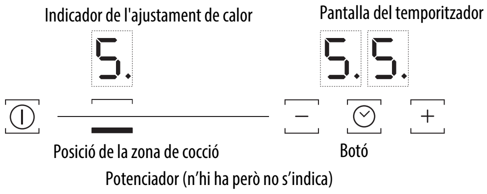


Encendre/Apagar la placa

Per encendre la placa, premeu el botó ⏻ durant 2 segons aproximadament fins que s'encengui la zona de cocció. Per apagar, premeu el mateix botó fins que els indicadors s'apaguin. Totes les zones de cocció es desactiven.
Si s'ha fet servir la placa, l'indicador de calor residual "H" continua encès fins que totes les zones de cocció es refreden.

Si no es selecciona cap funció durant 10 segons després d'encendre la placa, s'apaga automàticament.

Encendre i ajustar zones de cocció



Després d'encendre la placa de cocció i haver col·locat la cassola al damunt la zona de cocció triada, ajusteu el nivell de potència amb el botó +. Un cop activada, la pantalla mostra el nivell 5.
Cadascuna de les zones de cocció té diversos nivells de potència, ajustables mitjançant els botons +/-, que van des de "1" com a potència mínima fins a "9" com a potència màxima. Algunes zones de cocció tenen una funció d'ebullició ràpida (Booster), la qual es mostra a la pantalla amb la lletra "P".

Funció d'ebullició ràpida (Booster)

Aquesta funció, només present en algunes zones de cocció, permet fer servir la potència màxima de la placa de cocció (per exemple, perquè l'aigua bulli molt ràpidament). Per seleccionar aquesta funció, premeu el botó "+" fins que es mostri "P" a l'indicador o, després d'encendre la placa, premeu el botó "-" corresponent a la zona de cocció seleccionada. En aquest cas, "P" també es mostra a l'indicador. Després de 10 minuts d'ús de la funció "booster", l'aparell ajusta automàticament la zona al nivell 9.

Desactivació de les zones de cocció

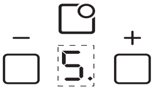
Seleccioneu la zona de cocció que voleu apagar mitjançant el botó "+" o "-" (s'encendrà un punt al costat inferior dret de l'indicador d'ajustament de calor).
Premeu el botó "-" per ajustar el nivell a "0".
La zona de cocció també es pot apagar si es premen alhora els botons "+" i "-". Les zones de cocció s'apaguen i s'encén l'indicador de calor residual "H".

Bloqueig del tauler de control

Aquesta funció bloqueja els comandaments per evitar l'activació accidental de la placa. Per activar la funció de bloqueig del tauler de control, enceneu la placa i premeu el botó ⊶ durant tres segons; un senyal acústic i un indicador lluminós damunt el botó n'indiquen l'activació. El tauler de control es bloqueja, tret de la funció de desactivació. Per desactivar el bloqueig del tauler de control, repetiu el procediment d'activació. El punt lluminós s'apaga i la placa es torna a activar.

La presència d'aigua de neteja, líquid vessat de les olles o qualsevol objecte que es trobi al botó a sota del símbol pot activar o desactivar accidentalment la funció de bloqueig del tauler de control.

Temporitzador



El temporitzador es pot fer servir per configurar el temps de cocció durant un màxim de 99 minuts (1 hora i 39 minuts) per a una sola zona de cocció.
Seleccioneu la zona de cocció que fareu servir amb el temporitzador (a la pantalla es mostra un punt lluminós al costat inferior dret de l'indicador d'ajustament de calor) i, tot seguit, ajusteu el temps de cocció que desitgeu amb els botons "+" i "-" de la funció del temporitzador (vegeu la figura de més amunt). Pocs segons després de prémer el botó, el temporitzador comença el compte enrere (el punt lluminós de la zona de cocció seleccionada comença a parpellejar). Quan hagi transcorregut el temps configurat, s'emetrà un senyal acústic i la zona de cocció s'apagarà automàticament.
Per desactivar el temporitzador, premeu el botó "-" fins que la pantalla mostri "0:0", o bé premeu alhora els botons "+" i "-" del temporitzador.

Important: La funció del temporitzador només es pot fer servir amb una zona de cocció alhora.

Avisador

L'avisador només es pot fer servir quan la placa no es fa servir i permet una configuració màxima de 99 min.
Premeu el botó "+" que hi ha sota els indicadors del temporitzador: la pantalla mostra els minuts que manquen per l'ajust.
Seleccioneu el temps que desitgeu amb els botons + i -.
Després d'uns segons, l'avisador comença el compte enrere. Un cop ha transcorregut el temps configurat sona un senyal acústic.

Important: La funció de l'avisador només es pot fer servir quan la placa està apagada; si aleshores s'encén, el compte enrere de l'avisador es cancel·la automàticament.

Advertències del tauler de control.

Indicador de calor residual.

La placa de cocció té un indicador de calor residual per a cada zona de cocció. Aquests indicadors avisen l'usuari quan les zones de cocció encara estan calentes.

Si la pantalla mostra H, la zona de cocció encara està calenta. Si l'indicador de calor residual d'una zona de cocció específica està encès, es pot fer servir aquesta zona, per exemple, per mantenir un plat calent o per fondre mantega.
Quan la zona de cocció es refreda, l'indicador s'apaga.

Indicador d'olla incorrecta o de no detecció d'una olla.

La placa té un sistema de detecció automàtica de cassoles per a totes les zones de cocció. Si el sistema no detecta cap cassola, la pantalla amb l'indicador de nivell de potència de la zona de cocció en qüestió parpelleja. Assegureu-vos que la cassola està correctament posicionada i que té les característiques que es descriuen a la secció "Abans de l'ús".

NETEJA

ADVERTÈNCIA

- **No feu servir netejadores de vapor.**
- **Abans de la neteja, assegureu-vos que les zones de cocció estiguin apagades i que l'indicador de calor residual ("H") no es mostri.**

IMPORTANT: No feu servir esponges abrasives o fregalls. El seu ús podria danyar el vidre.

- Després de cada ús, netegeu la placa (quan estigui freda) per eliminar dipòsits i taques de residus de menjar.
- El sucre o aliments amb alt contingut de sucre poden danyar la placa i s'han d'eliminar immediatament.
- La sal, el sucre i la sorra poden ratllar la superfície del vidre.
- Feu servir un drap suau, paper absorbent de cuina o un netejador específic per a plaques d'inducció (seguiu les instruccions del fabricant).

GUIA DE RESOLUCIÓ DE PROBLEMES

- Llegiu i seguiu les instruccions que es proporcionen a la secció "Instruccions d'ús".
- Assegureu-vos que no s'hagi produït un tall de corrent.
- Assequeu la placa d'inducció completament després de netejar-la.
- Si es mostra un codi alfanumèric a la pantalla quan s'encén la placa, consulteu les instruccions a la taula següent.
- Si no es pot apagar la placa d'inducció després de fer-la servir, desconnecteu-la de la font d'alimentació.

CODI D'ERROR	DESCRIPCIÓ	CAUSES POSSIBLES	ELIMINACIÓ D'ERRORS
La placa s'apaga i després de 30 segons emet un senyal acústic cada 4 segons.	Pressió permanent a la zona de control	Aigua o estris de cuina a la zona de control	Netejeu la zona de control
C81, C82	El tauler de control s'apaga per temperatures excessivament altes	La temperatura interna dels components electrònics és massa alta	Espereu fins que la placa es refredi abans de tornar-la a fer servir.
F42 o F43	La tensió de connexió és incorrecta	El sensor detecta una discrepància entre la tensió de l'aparell i la de l'alimentació elèctrica	Desconnecteu la placa d'inducció de l'alimentació elèctrica i comproveu la connexió elèctrica
F12, F21, F25, F36, F37, F40, F47, F56, F58, F60	Truqueu al servei postvenda i especifiqueu el codi d'error		

SERVEI POST-VENDA

Abans de posar-vos en contacte amb el servei postvenda:

1. Vegeu si podeu resoldre el problema pels vostres mitjans amb l'ajuda de la "Guia de resolució de problemes".
2. Apagueu l'aparell i torneu-lo a encendre per veure si l'anomalia ha desaparegut.

Si el problema persisteix després de les comprovacions esmentades, poseu-vos en contacte amb el servei postvenda més proper.

Indiqueu sempre:

- una breu descripció del tipus d'avaria;
- el tipus de producte i el model exacte;
- el número de servei (el número després de la paraula Service (servei) a la placa identificativa), que es troba a sota de l'aparell (a la placa de metall). El codi de servei també apareix al manual de la garantia;
- la vostra adreça completa;
- el vostre número de telèfon.

SERVICE 0000 000 00000

Si cal realitzar una reparació, poseu-vos en contacte amb un **centre de servei postvenda autoritzat** (per garantir l'ús de recanvis originals i les reparacions correctes). Hi ha recanvis disponibles durant 10 anys.

TAULA DE NIVELLS DE POTÈNCIA

Nivell de potència		Tipus de cocció	Nivell d'ús (indica l'experiència i els hàbits de cocció)
Potència màx.	Boost	Escalfament ràpid	Ideal per augmentar ràpidament la temperatura a ebullició ràpida en el cas de l'aigua o líquids de cocció que s'escalfen ràpidament
	8-9	Fregir - bullir	Ideal per daurar, iniciar la cocció, fregir productes ultracongelats, bullir ràpidament
Potència alta	7-8	Daurar - saltar - bullir - rostir	Ideal per saltar, donar un bull, cuinar i rostir (durant un període de temps breu, 5-10 minuts)
	6-7	Daurar - coure - guisar - saltar - rostir	Ideal per saltar, donar un bull suau, cuinar i rostir (durant un període de temps breu, 10-20 minuts), accessoris de preescalfament
Potència mitjana	4-5	Coure - guisar - saltar - rostir	Ideal per guisar, mantenir un bull suau, coure (durant un període de temps llarg). Salsar pasta
	3-4	Coure - bullir a foc lent - espessir - salsar	Ideal per a receptes que triguen a cuinar-se (arròs, salses, rostits, peix) amb líquids (aigua, vins, brou, llet), salsar pasta
	2-3		Ideal per a receptes que triguen en cuinar-se amb líquids (menys d'un litre de volum: arròs, salses, rostits, peix) (p. ex. aigua, vins, brou, llet)
Potència baixa	1-2	Fondre - descongelar - mantenir el menjar calent - salsar	Ideal per desfer mantega, desfer xocolata suaument, descongelar productes petits i mantenir calent el menjar acabat de cuinar (salses, sopes, sopa minestrone)
	1		Ideal per mantenir calent el menjar acabat de cuinar, salsar risottos i mantenir calents els plats (amb un accessori adequat per a la inducció)
APAGAT	Potència zero	Superfície de suport	Placa en mode de repòs o d'apagat (possible calor residual per finalització de la cocció, indicada per una "H")

400010780186

CA

03/15

Bauknecht, Polar and Ignis are registered trademarks of the Whirlpool group of companies.